

Lagana vocna torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (300g)**plazma
- **1/2** lslatke pavlake
- **150 g**malina (zamrznutih)
- **1 kašika** šecera u prahu
- **2 kašike**šecera u kristalu
- mleko

Priprema

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu. Maline (prethodno odmrznute) posuti sa šecerom u kristalu i ostaviti u cediljku da odstoje 15-ak minuta. Blago ih pritisnuti da se ocede, ubaciti u slatku pavlaku i još jednom izmiksati. Jedan deo slatke pavlake odvojiti, pre ubacivanja malina, za dekoraciju torte.

Finalni postupak: Keks prethodno natopljen u mleko - slatka pavlaka sa malinama - keks - slatka pavlaka sa malinama - keks - slatka pavlaka sa malinama. Na kraju tortu premazati odvojenom slatkom pavlakom i ukrasiti po želji. Ja sam stavljala iseckane gumene bombone i kuglice za dekoraciju. PRIJATNO!

Savet